

## いちごを使ったレシピの提案

学部・学科 経済学部・総合政策学科  
学籍番号 1230200130  
氏名 生田目 卓峰 (なまため たくほ)  
連絡先アドレス s12302001302@toyo.jp

### <レシピ名 (商品名)>

「贅沢いちごのしっとりチーズケーキ」



### <コンセプト>

- ① 老若男女問わず食べやすいこと。
  - ② すずあかねの酸味を最大限引き出せること。
- を意識してレシピを考案しました。

## <材料>

(8 個分)

### 土台

クッキー・・・7 枚  
無塩バター・・・30 g

### 生地

いちご・・・12 個 (盛り付け 1 個)  
クリームチーズ・・・200 g  
生クリーム・・・200ml  
砂糖・・・100 g  
レモン汁・・・大さじ 1 (15ml)  
粉ゼラチン・・・5 g

原価 (ケーキ 1 個分) 約 208 円

## <作り方>

### 土台づくり

- ① クッキーをジッパー付き保存袋に入れ、砕きます。ある程度の大きさになったら溶かした無塩バターを入れ、よく混ぜ合わせます。混ぜ合わせたら型に入れ、しっかりと均し、冷蔵庫で 30 分程冷やします。



## 生地づくり

② 生地を作ります。いちごを賽の目状に切ります。(果肉がしっかりと残るように！)



③ 粉ゼラチンを水でふやかし、レンジで1分ほど温めて溶かします。

④ ボウルに生クリームを入れて、ツノが立つまで混ぜます。



⑤ 別のボウルにクリームチーズを入れ、なめらかになるまで混ぜ、砂糖とレモン汁を加えます。



⑥ ⑤のボウルに②、③、④を加え、いちごを潰さないようにさっくりと混ぜます。



⑦ ①の型に生地を入れ、表面を平らにならし、冷蔵庫で2時間程度冷やします。



⑧ 切ったいちごを盛りつけて完成です。(お好みでミントを加える)



#### <アピールポイント、試食した感想>

いちごの甘酸っぱさと果肉の食感とクリーミーな生地の甘さの相性が抜群です。  
クッキーを土台とすることで、いちごをより引き立てるアクセントになっています。  
いちごの赤と緑、白い生地と薄茶色のクッキーのバランスがとてもあざやかです。